



(19) BUNDESREPUBLIK

DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

(12) **Gebrauchsmusterschrift**

(10) **DE 201 01 440 U 1**

(5) Int. Cl. 7:

B 65 D 35/30

B 65 D 35/38

B 65 D 83/76

B 65 D 85/72

B 65 D 85/74

(73) Inhaber:

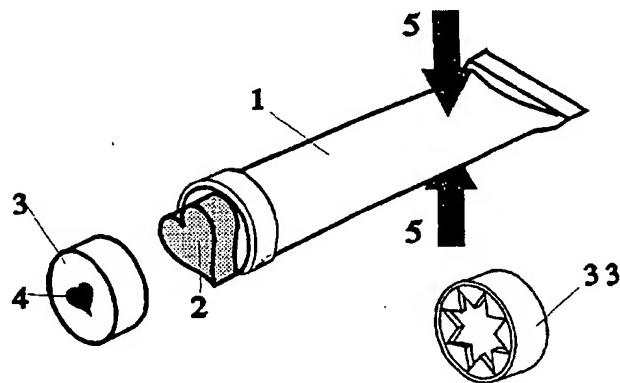
Linhart, Jiri, 94469 Deggendorf, DE

DE 201 01 440 U 1

(21) Aktenzeichen: 201 01 440.8
(22) Anmeldetag: 30. 1. 2001
(47) Eintragungstag: 19. 7. 2001
(43) Bekanntmachung im Patentblatt: 23. 8. 2001

(54) Spender

(57) Spender dadurch gekennzeichnet, daß sich eine Fettmasse auf Butterbasis oder ein Brotaufstrich in einem Behälter Fig. I-VII, 1, 6 aus Glas, Plastik, Holz, Keramik oder Metall befindet und durch Druck 5 aus diesem herausgedrückt wird.



DE 201 01 440 U 1

BEST AVAILABLE COPY

30.01.01

1

BESCHREIBUNG

Die Erfindung besteht darin, Butter, pasteuse Brotaustriche und Lebensmittel auf eine neue Art zu verpacken, diese anders als üblich portionieren, dosieren, verwenden und lagern zu können und neue Buttersorten in verschiedenen Geschmacksrichtungen, so wie Lebensmittel-Kombinationen zu kreieren.

Die neue Verpackung ist ein Spender, der aus Kunststoff, Metall, Glas, Papier, Zelulose oder Holz besteht. Er funktioniert im Prinzip wie eine Tube Fig.I oder eine Spritze Fig.II-VI, deren Hauptbestandteile ein Zylinder und ein Kolben sind.

Die Handhabung ist äußerst hygienisch, da der Inhalt nicht von mehreren Personen mit ihren Bestecken aus einer Butterdose oder aus einer anderen Verpackung, z.B. aus Papier, Darm oder Kunststofffolien entnommen wird, sondern durch das Herausdrücken der Butter oder eines anderen pasteusen Lebensmittelinhalts aus einem Behälter durch eine wiederverschließbare Öffnung Fig.III-VII, 19.

Die Anwendung ist praktisch, einfach, vielseitig und hält den Inhalt länger frisch. Im Haushalt werden Familienspender verwendet, in den Schulen, in der Arbeit, beim Sport, bei Ausflügen, im Camping usw. werden vorzugsweise kleinere oder Mini-Spender benutzt, um vor Ort z.B. Butterbrote mit frisch aufgetragener Butter und Brotaufstrichen zuzubereiten. Keine verschmierten Schulranzen in der Schule oder zerlaufene Butterbrote in Rucksäcken beim Wandern und Campen im Sommer, die frische und stets verschlossene „Butter oder Brotaufstrich aus der Tube“ lässt solche Situationen nicht zu. Besonders bei warmem Wetter oder in beheizten Räumen wird man die neue Verpackung schätzen.

Je nachdem wo und zu welchem Zweck, steht eine Auswahl von verschiedenen Buttergeschmacksrichtungen zur Verfügung, wie zum Beispiel normale Butter, gesalzene Butter, Knoblauchbutter, Paprikabutter, Pfefferbutter, Kümmelbutter, Kräuterbutter, Lachsbutter, aber auch Schokoladen-, Frucht-, Kokos- oder Vanillebutter usw. oder Butter mit Konfitüren für Kindersnacks. Die Palette der Zutaten und Geschmäcke lässt alle gewünschten, bzw. neu kreierten Geschmacksrichtungen zu und verleiht der üblichen Butter neue Anwendungsmöglichkeiten.

Die wiederverschließbaren Austrittsöffnungen 19 weisen verschiedene Formen auf, die auf den Deckeln dargestellt sind Fig. I, II, 4, wodurch auch die Masse verschiedene Formen erhält, wie rund, oval, Herz, Stern, Kleeblatt, gelocht für „Spaghetti“ usw. Fig.I, II 2. Diese Formen des herausgedrückten Inhalts, den man direkt an der Öffnung in beliebig dicken Scheiben abschneiden kann, ermöglicht ein genaues Portionieren und bietet phantasievolle Möglichkeiten für geschmackvolle Zubereitung von Speisen, beispielsweise bei Parties, Geburtstagsfeiern o.ä. oder einfach so, zum Spaß am Dekorieren, Essen und Kochen. Die Formen der pasteusen, streichfähigen Lebensmittel können auch direkt durch eine entsprechende Formgebung des Behälters entstehen Fig.V, 20. Das beliebige Abschneiden geschieht mittels einer Schneide- und Portionierzvorrichtung, wie es in Fig. IV dargestellt ist: Schneide 9, Führung 10, Druckleiste 18, Feder 30.

DE 20101440 U1

300.01.01

2.

Bei der Verwendung von Tuben wird der Inhalt, ähnlich wie Zahnpasta, einfach herausgedrückt und die Öffnung wieder verschlossen.

Aus einem anderen mechanischen Spender wird der Inhalt mittels eines Kolbens Fig.II, 7 mit den Fingern oder mit dem Daumen oder mittels eines Pressmechanismus Fig.III, IV und VI zu einer wiederverschließbaren Öffnung 19 hin befördert. Die Spender können als Einwegverpackungen oder zum „Nachladen“ mit verschiedenen, austauschbaren Sorten-Patronen verwendet werden.

Der Kolben weist eine elastische Dichtung auf Fig.VII, 29. Der Kolben ist konisch der Austrittsöffnung 19 angepaßt Fig.VII, 28, 29, damit keine Reste im Behälter 6 zurückbleiben.

Die verwendete Butter wird so zubereitet, daß sie auch bei Kühlung eine Konsistenz und Eigenschaften aufweist, die es ohne Probleme ermöglichen, sie herauszupressen, z.B. durch einen höheren Wassergehalt oder durch das Zufügen von natürlichen oder chemischen Substanzen, die die Butter weicher und cremiger machen, so daß sie sich auch bei niedrigeren Temperaturen mühelos durch eine Öffnung herauspressen läßt.

Ein Kühlschranksender, der fest im Kühlschrank installiert ist, ermöglicht die Entnahme einer benötigten Menge oder Scheiben von Butter, oder eines anderen Inhalts, so daß die ganze, im Kühlschrank aufbewahrte Ware nicht für längere Zeiten, wie z.B. beim Frühstück, beim Abendessen oder beim Kochen aus diesem herausgenommen und den verderblichen und unhygienischen Einflüssen von Wärme, Luft oder Insekten ausgeliefert werden muß.

Die Fig.IV stellt einen Spender mit einer mechanischen Pressvorrichtung dar: im Behälter 6 bewegt sich ein Kolben 12 mittels Wirkung einer Zahnstange 16, Greifarmen 17, Hebel 15 und Federn 13 in Richtung Öffnung 19 und die Masse 2, hier in runder Form, wird durch diese herausgepresst. Fig.III zeigt die Druckwirkung mittels einer Gewindestange 23 und einer Mutter 24.

Die Druckwirkung 5 kann auch pneumatisch geschehen, z.B. unter Verwendung einer Gasflasche 25 und eines Ventils 26, Fig.VI, das nach Bedarf kurz, länger, leicht oder fest betätigt wird.

Die Druckwirkung kann auch hydraulisch, mittels einer integrierten oder separaten hydraulischen Pumpe erzeugt werden.

Die oben beschriebenen Spender eignen sich auch für Weichkäse, Brotaufsätze, aber auch für z.B. Zwiebelmett, Leberwurst, sowie für alle geeigneten, pastosen, streichfähigen Lebensmittel.

Als Bezeichnung dieser neuen Buttersorten würden sich z.B. „BUTTER-DIE CREMIGE“, „DELIKATESSEN BUTTER“, „FEISCHMECKER BUTTER“; „MEINE LIEBLINGS-BUTTER“ plus die Bezeichnung der Geschmacksrichtung gut eignen.

DE 20101440 U1

A N S P R Ü C H E

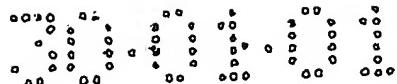
1. Spender dadurch gekennzeichnet, daß sich eine Fettmasse auf Butterbasis oder ein Brotaufstrich in einem Behälter Fig.I-VII, 1,6 aus Glas, Plastik, Holz, Keramik oder Metall befindet und durch Druck 5 aus diesem herausgedrückt wird.
2. Spender nach Anspruch 1 dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter, bzw. das Gehäuse die Form und die Funktion einer Tube aufweist Fig.I.
3. Spender nach Anspruch 1-2 dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter, bzw. das Gehäuse die Form und Funktion einer Spritze aufweist Fig.II-VII.
4. Spender nach Anspruch 1-3 dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter an einem Ende eine wiederverschließbare Öffnung 19 aufweist, die verschiedene Formen hat, wie oval, rund eckig, gelocht, herz-, stern-, kleebalzt-, blumenförmig, sowie andere denkbare Formen.
5. Spender nach Anspruch 1-4 dadurch gekennzeichnet, daß er einen Kolben Fig.II,V, 7, Fig.IV, VI, VII, 12 aufweist.
6. Spender nach Anspruch 1-5 dadurch gekennzeichnet, daß er eine Abschneidevorrichtung Fig.IV, VI aufweist, bestehend aus Schneide 9, Führung 10, Federn 30 und Druckleiste 18.
7. Spender nach Anspruch 1-6 dadurch gekennzeichnet, daß er eine Druck-, bzw. Pressvorrichtung Fig.III, bestehend aus einer Gewindestange 23, einer Mutter 24 und einer Drehvorrichtung 31 aufweist.
8. Spender nach Anspruch 1-7- dadurch gekennzeichnet, daß der Kolben 12 und die Innenseite der Öffnung 19 aneinander konisch angepaßt sind Fig.VII.
9. Spender nach Anspruch 1-8 dadurch gekennzeichnet, daß der Kolben 12 eine elastische Dichtung aufweist, Fig.VII, 29.
10. Spender nach Anspruch 1-9 dadurch gekennzeichnet, daß er sich mit einem Deckel 3 wiederverschließen läßt.
11. Spender nach Anspruch 1-10 dadurch gekennzeichnet, daß er eine pneumatische Druckvorrichtung Fig. VI aufweist, bestehend aus einem Gas- oder Druckluftbehälter 25, einem Ventil 26 und Leitung 32, die mit dem nötigen Druck auf den Kolben 12 wirkt.
12. Spender nach Anspruch 1-11 dadurch gekennzeichnet, daß die Austrittsöffnung 19

DE 20101440 U1

die gleiche Form aufweist, wie die Innenwand des Gehäuses 20 und des Kolbens 7, Fig.V.

13. Spender nach Anspruch 1-12 dadurch gekennzeichnet, daß die mechanische Druckvorrichtung Fig.IV eine Zahnstange 16, Greifarme 17, Greifsattel 14, Federn 13 und Hebel 15 aufweist. Durch die Betätigung dieser Vorrichtung wird Druck 5 auf den Kolben erzeugt.
14. Spender nach Anspruch 1-13 dadurch gekennzeichnet, daß der druckerzeugende Mechanismus auf dem Prinzip einer Silikon-Pistole arbeitet, wobei mittels eines Hebels Greifbacken eine Stange und einen Kolben in Richtung Austrittsöffnung bewegen.
15. Spender nach Anspruch 1-14 dadurch gekennzeichnet, daß er in Kühlvorrichtungen, wie Kühlschränke, Kühlräume o.ä. als größere Anlage montierbar ist.
16. Spender, nach Anspruch 1-15 dadurch gekennzeichnet, daß er in Mini-, Mittel- oder als Familienverpackung hergestellt wird.
17. Spender nach Anspruch 1-16 dadurch gekennzeichnet, daß er als ein Haushaltsgerät konstruiert ist und sich nach Entleerung nach Wunsch mit verschiedenen neuen Patronen laden läßt.
18. Spender nach Anspruch 1-17 dadurch gekennzeichnet, daß der Buttermasse verschiedene Geschmacksrichtungen durch Zutaten, Kräuter, Gewürze, Früchte und andere Genuß- und Lebensmittel zugefügt werden. So entstehen gesalzene Butter, Kräuter-, Knoblauch-, Paprika-, Pfeffer-, Kümmel-, Lachs-, Currybutter, aber auch Schokoladen-, Früchte-, Kokos- oder Vanillebutter usw. oder Butter mit Konfitüren für Kindersnacks.
19. Spender nach Anspruch 1-18 dadurch gekennzeichnet, daß er eine Einwegverpackung ist.
20. Spender nach Anspruch 1-19 dadurch gekennzeichnet, daß auf den Deckeln 3 die Form der Butter, bzw der Masse mit dem entsprechenden Symbol Fig.I, II, V, 4 gekennzeichnet ist.
21. Spender nach Anspruch 1-20 dadurch gekennzeichnet, daß einem integrierte Hydraulikpumpe aufweist.
22. Spender nach Anspruch 1-21 dadurch gekennzeichnet, daß er an eine separate Hydraulikpumpe angeschlossen ist.
23. Spender nach Anspruch 1-22 dadurch gekennzeichnet, daß er eine integrierte Druckluftpumpe aufweist.
24. Spender nach Anspruch 1-23 dadurch gekennzeichnet, daß er an eine separaten Druckluftpumpe angeschlossen ist.

DE 20101440 U1



25. Spender nach Anspruch 1-24 dadurch gekennzeichnet, daß er austauschbare Blenden Fig. I, 33 aufweist, die eine unterschiedliche Formgebung der Masse ermöglichen.
26. Spender nach Anspruch 1-25 dadurch gekennzeichnet, daß der Kolben 12 mittels eines Zahnrades 35, Zahnstangen 34 und einer Gewindestange 36, Fig. VIII rechts, nach vorne bewegt wird.
27. Spender nach Anspruch 1-26 dadurch gekennzeichnet, daß das Zahnrad 35 oder das Rad 31 fest 37 mit der Gewindestange 36 verbunden ist, Fig. VIII links.
28. Spender nach Anspruch 1-27 dadurch gekennzeichnet, daß der Kolben 12 ein Innenge-
winde 38 zur Aufnahme einer Gewindestange 36 aufweist Fig. VIII links.
29. Spender nach Anspruch 1-28 dadurch gekennzeichnet, daß mehrere Spender mit verschie-
denen Inhalten zu einer Box Fig.IX zusammengefügt sind.
30. Spender nach Anspruch 1-29 dadurch gekennzeichnet, daß die Box nach Anspruch 29
austauschbare Blenden aufweist, wie in Fig.I,33 dargestellt ist.
31. Spender nach Anspruch 1-30 dadurch gekennzeichnet, daß mehrere Spender mit verschie-
denen Inhalten zu einer Box, FigX zusammengefügt sind. Diese sind durch Kanäle mit
einer Austrittsöffnung 33 verbunden, wodurch das Mischen mehrerer Massen möglich ist.
32. Spender nach Anspruch 1-31 dadurch gekennzeichnet, daß die Fettmasse auf Butterbasis
durch das Zufügen von natürlichen oder chemischen Substanzen die Eigenschaft erhält,
daß sie sich auch im gekühlten Zustand problemlos durch o.g. Austrittsöffnungen
herauspressen läßt.

DE 20101440 U1

30-010-01

3

Fig.I

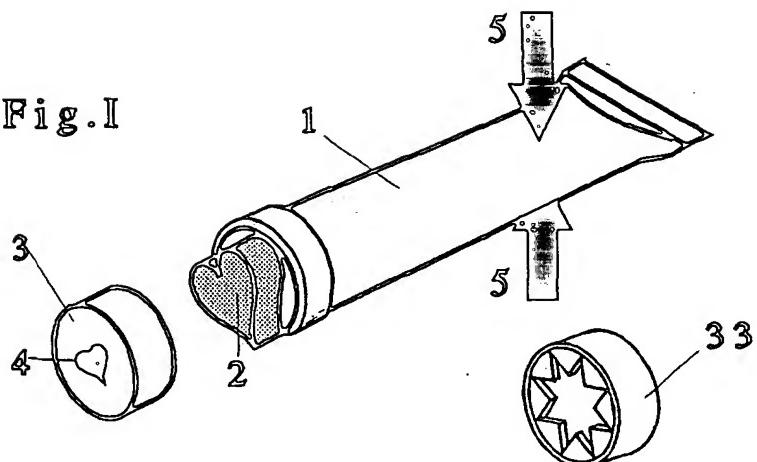


Fig.II

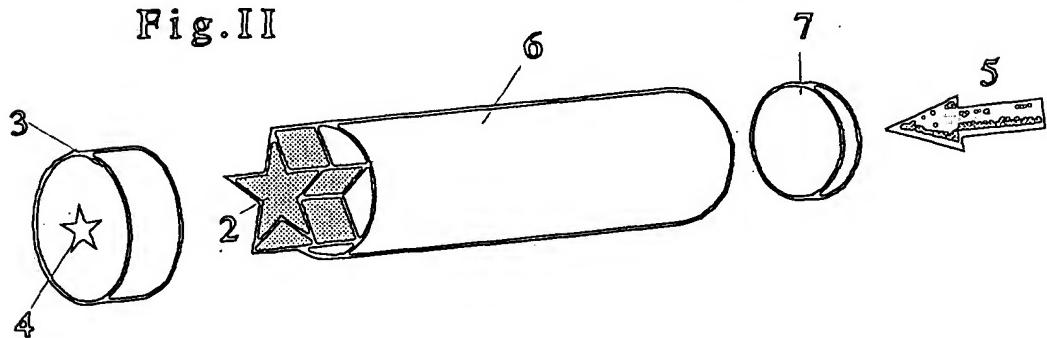


Fig.III

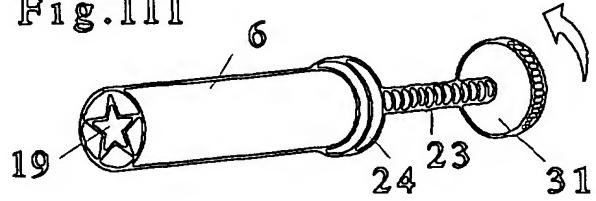
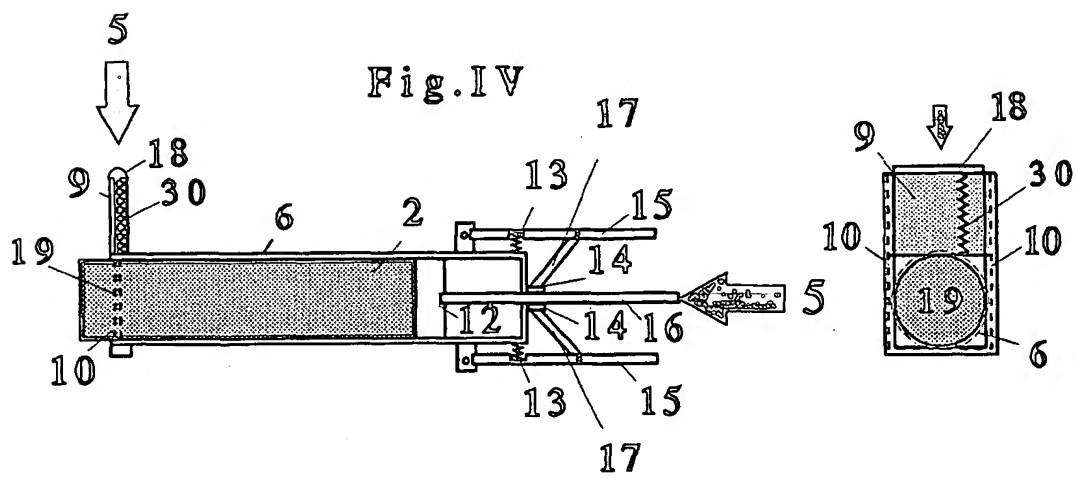


Fig.IV



DE 20101440 U1

30.01.01

4

Fig.V

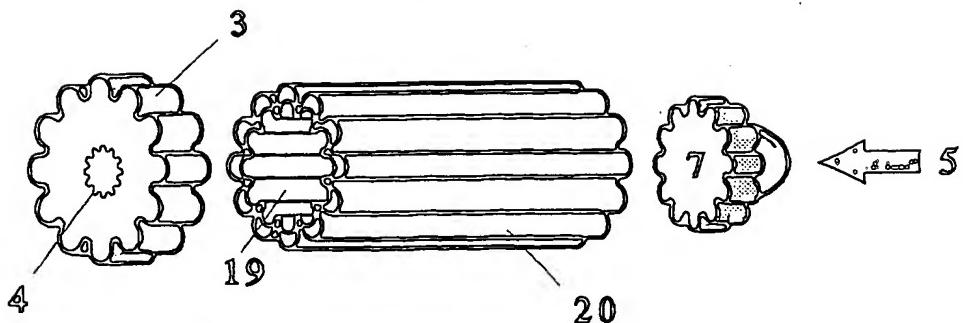


Fig.VI

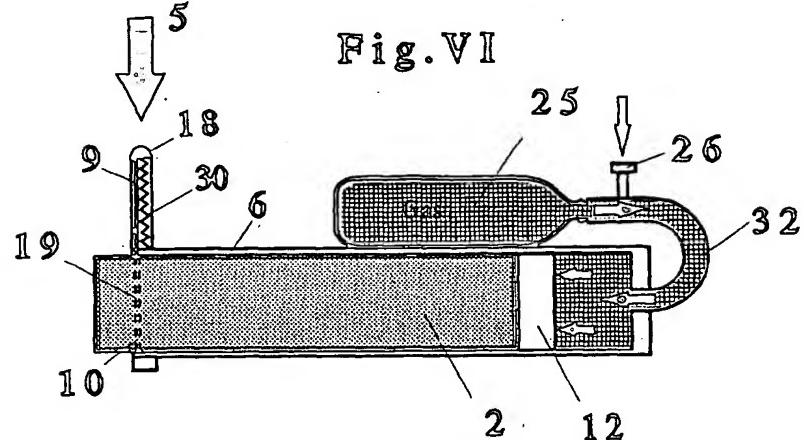


Fig.VII

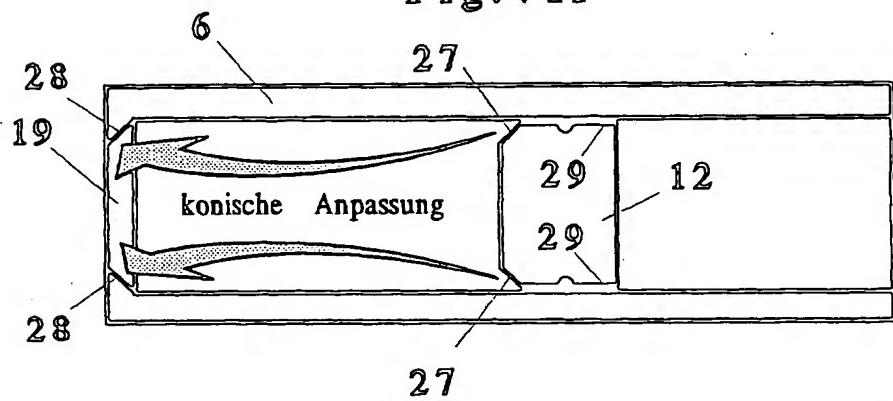
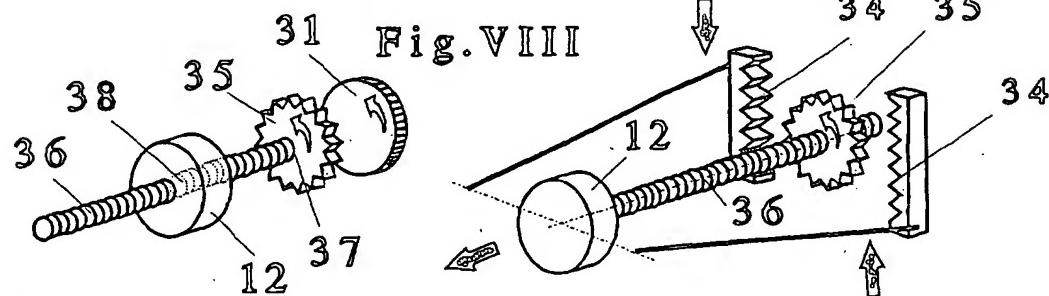


Fig.VIII



DE 20101440 U1

30-01-01

5

Fig.IX

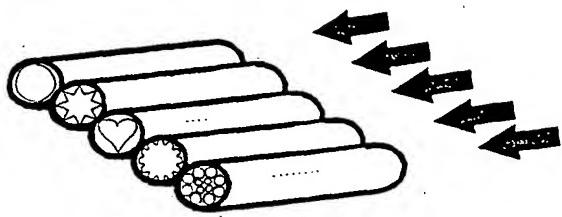
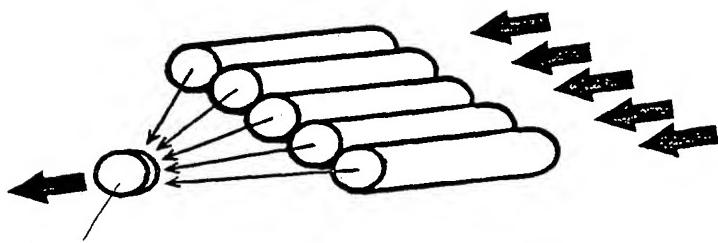


Fig.X



33

DE 20101440 U1

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.